

- 10% par 6 bouteilles panachables

Les vins	La dégustation	Les conseils	Le prix
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>IGP Coteaux du Pont du Gard 2023</b></p> <p>Cépages : Cinsault et Grenache</p>	<p>La couleur rouge rubis, limpide, nous propose un nez de fruits rouges qui s'intensifie au contact de l'air, réhaussé par des notes d'épices. La matière en bouche est gourmande, croquante, fruitée et épicée. Un vin rouge accessible et digeste dès sa jeunesse.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> apéritif, croquettes de poulet, chou farci, veau marengo, bœuf bourguignon, lasagnes, hachis Parmentier, ...</p> <p><b>Température de service :</b> °16-17°</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2027</p>	<p><b>8.50 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>Fitou 2023</b></p> <p>Cépage : Carignan, Grenache et Syrah</p>	<p>Appellation du Languedoc connue pour produire des vins charpentés, Fitou nous livre ici un contre-exemple avec une cuvée marquée par des notes de fruits noirs et d'épices, une bouche croquante, gouleyante et fruitée. Plus dans le profil « vins de copains » que « vins de potins ».</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> terrines, volaille farcie, rôti de porc, pot-au-feu, paella, côtelettes d'agneau, blanquette de veau, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 16-17°c</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>8.90 €</b></p>
<p><b>Rouge</b></p> <p><b>IGP Collines Rhodaniennes 2023</b></p> <p>Cépage : Syrah</p>	<p>Un nez plein de fruits noirs, de violette et d'épices, caractéristiques du cépage et d'une grande délicatesse aromatique. L'attaque légèrement acidulée en bouche laisse place à une matière concentrée, veloutée, aromatique et fraîche. Un très bel équilibre entre fruit et générosité.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Terrine de lièvre, lasagnes à la bolognaise, bavette de bœuf grillée, lapin au thym, faisan au raisin, Laguiole affiné...</p> <p><b>Température de service :</b> 17-18°c</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2028</p>	<p><b>9.90 €</b></p>
<p><b>Côtes du Roussillon 2022</b></p> <p>Cépages : Syrah et Mourvèdre</p>	<p>Avec sa belle robe pourpre soutenue aux reflets violacés, ce vin dévoile un nez subtil aux arômes de fruits rouges et d'épices avec une bouche gourmande et aromatique. Une cuvée du Roussillon qui réussit à allier générosité, fruit et fraîcheur.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> poulet basquaise, caille au Porto, carré d'agneau, estouffade de bœuf à la provençale, Brie, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 17-18°c</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.90 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>IGP Ile de Beauté 2023</b></p> <p>Cépage : Vermentino</p>	<p>Ce vin à la robe jaune pâle nous offre un nez expressif sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est ronde, fraîche avec une dominante florale (chèvrefeuille, acacia). La finale est marquée par des amers qui font perdurer le vin en bouche. Un vin blanc identitaire du Vermentino corse.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Millefeuille de chèvre frais, brioche aux grattons, bouchées au fromage, brocciu, terrine de lapin aux noisettes, beignets de morue, ...</p> <p><b>Température de service :</b> 9-10°c</p> <p><b>Garde max :</b> 2025-2026</p>	<p><b>9.50 €</b></p>
<p><b>Blanc</b></p> <p><b>Clairette de Bellegarde 2023</b></p> <p>Cépage : Clairette</p>	<p>Dans cette appellation d'une extrême rareté (seulement 6 ha !), le cépage Clairette s'offre sur une robe jaune paille et une aromatique autour de la poire et de la pêche. La bouche se révèle dense, aromatique, et dotée de petits amers qui lui apportent équilibre et fraîcheur. La finale salivante laisse une bouche propre. Une cuvée au profil gastronomique.</p>	<p><b>Suggestions d'accords :</b> Apéritif, pain de légumes, rillettes de sardines, avocat farci aux crevettes, flan d'aubergine, ravioles, tartiflette au saumon fumé</p> <p><b>Température de service :</b> 8-9°c</p> <p><b>Garde max :</b> 2026-2027</p>	<p><b>9.90 €</b></p>